

# COCINERO ESPECIALIDAD COMIDA CHILENA REGIONAL

## ● AL FINALIZAR EL CURSO ESTARÁS PREPARADO PARA:

Elaborar producción gastronómica considerando un enfoque hacia la cocina estacional considerando factores externos y de temporada, aplicando métodos de corte y cocción adecuados a la naturaleza de la materia prima vigente.

## ● PROGRAMA GENERAL

1. Higiene y manipulación de alimentos
2. Sanitización y manejo de residuos
3. Métodos y equipos de cocción
4. Materia prima vigente y su aplicación en recetas
5. Fichas técnicas
6. Elaboración de recetas con sello estacional
7. Aplicación de técnicas de preparación y montaje

## ● CALENDARIO E INSCRIPCIONES

Sede	Inicio	Término	Días	Horario
LA SERENA	22-10-2019	12-11-2019	Lunes-Martes-- Miércoles y Jueves	17:00 a 20:00
VALDIVIA	28-10-2019	20-11-2019	Lunes, Miércoles, jueves	18:30 a 22:30

## ● INFORMACIÓN

Duración: 40 horas cronológicas  
Código Sence: 1237986059  
Modalidad: Presencial  
Valor Curso: \$200.000  
Inscripciones: [contacto@kolpingcapacitacion.cl](mailto:contacto@kolpingcapacitacion.cl)

*\*Consulta por descuentos especiales.*

*\*Fechas de inicio sujetas a confirmación*